

Bakso ikan beku— Bagian 2: Persyaratan bahan baku



© BSN 2006

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Mangala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Jenis bahan baku.....	1
5 Bentuk bahan baku.....	1
6 Asal bahan baku	1
7 Mutu bahan baku	1
8 Penyimpanan bahan baku	2
Bibliografi	3



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas bakso ikan beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat pra-konsensus dan rapat konsesus pada tanggal 27 Desember 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang Perikanan No 31/2004 Tentang Perikanan.
2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1996 Tentang Pangan
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
7. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

Bakso ikan beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan jenis bahan baku, bentuk bahan baku, asal bahan baku, mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku untuk bakso ikan beku.

2 Acuan normatif

SNI 01-2694.2-2006, *Surimi beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*

3 Istilah dan definisi

3.1

bahan baku bakso ikan beku

ikan segar atau beku dengan mutu yang baik.

4 Jenis bahan baku

Jenis bahan baku yang digunakan adalah jenis ikan laut (demersal dan pelagis besar), dan ikan air tawar.

5 Bentuk bahan baku

Bentuk bahan baku berupa ikan utuh, lumatan daging ikan (*mince*), atau surimi.

6 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.

7 Mutu bahan baku

7.1 Bahan baku bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

7.2 Secara organoleptik bahan baku mempunyai karakteristik sekurang-kurangnya sebagai berikut.

7.2.1 Ikan utuh

- Kenampakan : mata cerah, daging dan insang cemerlang;
- Bau : segar, spesifik jenis ;
- Tekstur : padat, kompak, elastis.

7.2.2 Lumatan daging

- Kenampakan : bersih, bebas dari sisik, tulang dan duri;
- Bau : netral;
- Tekstur : kenyal dan elastis.

7.2.3 Surimi

Persyaratan bahan baku surimi sesuai, SNI 01-2694.2-2006, *Surimi beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*

8 Penyimpanan bahan baku

Bahan baku yang terpaksa menunggu proses lebih lanjut, maka bahan baku yang beku disimpan dalam ruang penyimpanan (*cold storage*) dengan suhu maksimal $-20^{\circ}\text{C} \pm 1^{\circ}\text{C}$, saniter dan higienis. Untuk bahan baku yang segar disimpan dalam wadah yang baik dan tetap dipertahankan suhu pusat bahan baku 0°C - 5°C , saniter dan higienis.



Bibliografi

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001, *tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air*.

SNI 01-7265.2-2006, *Bakso Ikan Beku – Bagian I : Spesifikasi*













BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id